



1 Lungenbraten (Filet)

- a) in 3-5 cm dicken Scheiben gebraten (Beefsteak)
- b) in 4-6 cm dicken Scheiben gebraten (Chateaubriand)

2 Beiried (Roastbeef)

- a) in 2-3 cm dicken Scheiben gebraten (Rumpsteak)
- b) in 3-5 cm dicken Scheiben gebraten (Entrecote)

3 Rostbraten

- a) im ganzen (jede Art Rindsbraten)
- b) in 2-3 cm dicken Scheiben (jede Art Rostbraten)

4 Tafelspitz

- 5 Tafelstück
- 6 Schwarzes Scherzel
- 7 Hieferschermel
- 8 Hieferschwanzel

9 Nuss

- 10 Schale
- 11 Mageres Meisel
- 12 Schulterschermel
- 13 Dicke Schulter
- 14 Hinteres Ausgelöstes
- 15 Kavalierspitz
- 16 Kruspelspitz
- 17 Rieddeckel
- 18 Brustkern
- 19 Beinsfleisch (Platte)

20 Hals

- 21/22 Vorderer und hinterer Wadschinken
- 23 Bugschermel
- 24 Wadelstutzen
- 25 Riedhiefel
- 26 Mittleres und dünnes Kürgerl
- 27 Bauchfleisch
- 28 Fledermaus
- 29 Schleppe